



Crystallum

Crystallum The Agnes Chardonnay est une expression raffinée et vibrante du Chardonnay, offrant un équilibre précis entre fruits mûrs et acidité élégante.

The Agnes Chardonnay 2023

Walker Bay, Afrique du Sud

CRYSTALLUM

Région et Vignobles

Le **Crystallum "The Agnes" Chardonnay** provient des régions de **Hemel-en-Aarde** et **Overberg**, situées sur la **Cape South Coast** en Afrique du Sud. Ces régions bénéficient de l'influence rafraîchissante de l'océan Atlantique, offrant des conditions idéales pour les cépages de climat frais tels que le Chardonnay. Les vignobles sont répartis sur divers terroirs, allant des **sols lourds argileux** au **schiste, grès et quartz**, chacun contribuant à la complexité du vin.

Hemel-en-Aarde, qui signifie "Ciel et Terre", est réputé pour ses **Chardonnays et Pinots Noirs de style bourguignon**, grâce à son climat maritime frais. Overberg, avec ses sols variés, ajoute une autre dimension de distinction au vin, renforçant sa minéralité et sa structure. Ces éléments combinés donnent naissance à un vin qui reflète véritablement son terroir, alliant **fruits éclatants** et **minéralité profonde**.

Vinification

Le **Crystallum The Agnes Chardonnay** est élaboré à partir de **100 % Chardonnay**, avec des raisins soigneusement sélectionnés provenant de plusieurs vignobles. L'approche vinicole est traditionnelle tout en mettant l'accent sur la préservation de la pureté du fruit. Les **grappes entières** sont directement transférées dans le pressoir, permettant au jus de s'écouler dans une cuve de décantation. Après une nuit de repos, le vin est transféré dans des **barriques de chêne français**, dont seulement **10 % sont neuves**, assurant une influence subtile du bois sans dominer le fruit.

La fermentation se fait naturellement avec des levures indigènes, conservant ainsi le caractère unique du vin. Le vin est ensuite élevé pendant **dix mois** dans des barriques de **228 litres et 500 litres**, développant ainsi de la complexité tout en conservant sa fraîcheur.



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

The Agnes Chardonnay 2023

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets brillants.
- **Arômes** : Un bouquet expressif de **pomme ananas, écorce de citron**, et des touches de **caramel au beurre** mêlées à des notes d'**avoine**.
- **Palais** : Vif et dynamique en bouche, avec des saveurs de **citron vert, coing et poire**, équilibrées par une texture crémeuse due à l'élevage en barrique. La finale saline et minérale du vin ajoute une touche de fraîcheur et de longueur en bouche.

Le saviez-vous ?

Le vin porte le nom d'**Agnes May Finlayson**, arrière-grand-mère de Peter-Allan et Andrew Finlayson, cofondateurs de **Crystallum** en 2007. Elle fut une figure centrale dans l'héritage familial, inspirant les frères à poursuivre l'œuvre pionnière de leur père, Peter Finlayson, dans la création de vins de climat frais de renommée mondiale en Afrique du Sud.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Sole au beurre citronné** : L'acidité vive et la finale saline du Chardonnay complètent la richesse beurrée du poisson, créant un accord harmonieux.
- **Risotto aux champignons sauvages** : La texture crémeuse et les nuances boisées du vin se marient magnifiquement avec les saveurs terreuses des champignons, enrichissant la profondeur du plat.
- **Tarte au fromage de chèvre** : Les notes fruitées vives et l'acidité rafraîchissante équilibrent la richesse du fromage, créant un contraste parfait.
- **Poulet rôti au thym et citron** : Les éléments citronnés et minéraux du vin rehaussent les saveurs rôties du poulet et des herbes, apportant un contraste rafraîchissant aux saveurs salées.

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 92 Points (2021)



The 2021 Chardonnay The Agnes from Crystallum is tight and mineraly on the nose, sharp and stony to the point where it can easily deceive you into thinking it comes from far cooler climes. The palate is fresh and tensile, almost steely, slightly malic in style with a penetrating finish that enlivens the senses. Peter-Allan Finlayson has crafted a wonderful wine; this is a minimalist take on a ubiquitous grape variety that is irresistible.

Tim Atkin (TA) : 93 Points (2019)



Now made from five vineyards across the Western Cape including, for the first time, one in high-altitude Ceres, Peter-Allan Finlayson's Chardonnay is a lightly wooded delight with savoury wild yeast undertones, citrus, pear and wet stone flavours and a taut, refreshing finish.



CRYSTALLUM

The Agnes Chardonnay 2023



Wines & Spirits (W&S) : 90 Points (2018)

Brothers Andrew and Peter-Allan Finlayson are third-generation winemakers, choosing the family business over their backgrounds in architecture (Andrew) and economics (Peter-Allan). They established Crystallum in 2007, producing this chardonnay from their five estate vineyards in Hemel-en-Aarde. This wine is fermented in small French oak barrels where it ages for nine months, rounding its delicate structure. The cool-climate influence gives this an apple-skin acidity and waxy finish that would serve well with any dish deepened with the flavor of bacon.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM